

咱屯子锅台鱼

创立于2004年，以东北铁锅炖为特色的大型餐饮连锁品牌，以铁锅炖江鱼/炖笨鸡/炖大鹅/炖大骨为代表

品牌简介

咱屯子是一个连名儿都没有的小山村，村民们习惯性地日出而作，日落而息。这个不知名的屯子里出了个“名人”，他就是这个故事的主人公齐洪海，村儿里人都叫他“齐大个儿”。

齐大个儿是冬天凿冰捕鱼能手，用大铁锅炖鱼那更是一绝。他这人爱吃也爱琢磨，就想咋能用铁锅把鱼炖得味美好吃。这一琢磨不要紧，时间长了，齐大个儿的炖鱼手艺越来越了不得，成了屯子里的一绝。因为这手绝活，齐大个儿也成了方圆几十里的名人。

乡亲们总是说：“吃这么多炖鱼，谁都没你做得地道，你这炖鱼的手艺不开饭馆白瞎了。”经大伙这么一说，齐大个儿的心也活了。

2004年，他在老家梨树县开了第一家自己的饭馆——咱屯子锅台鱼。没想到短短几天就火遍全城，成了当地的招牌饭馆。

2011年，齐大个儿决定去距离梨树十几公里外的四平市小试身手。于是他揣着在梨树赚的第一桶金，带着他的锅台鱼，第一次走出了家门。于是四平市咱屯子锅台鱼饭馆开业了，还是那熟悉的大铁锅，还是那欲罢不能的鲜美味道。小店一开，每天连个空座都没有。看准了发展空间，齐洪海又盘下了两家店铺，搭锅埋灶，继续他的铁锅炖鱼生意。

几年下来，齐洪海从一个小老板变成了当地有头有脸的人物，当初那个

拎着冰穿凿冰取鱼的农民，已经变成了一个有想法、有梦想的经营者的。他想要让身边人过的更好，想要让更多人吃到地道的农村铁锅炖。齐洪海心里知道，只有走出去把企业做大才能实现这些愿望。在认识到自身的不足后，齐洪海做出了一个关键性的决定：到长春充电学习。也正是这个决定，让他遇到了事业中获益良多的合作伙伴，为今后的迅速发展打下了坚实的基础。

咱屯子锅台鱼核心出品是以铁锅炖江鱼、炖笨鸡、炖大鹅、炖大骨为代表的东北铁锅炖菜系列产品，采用具有农村特色的酱料工艺，还原民俗风格就餐环境，让食客在品尝到地道的东北铁锅炖美食的同时，更能体验到农村老家的人文情怀。

经过十六年的发展，咱屯子锅台鱼已经遍布全国，目前拥有十九省五十六市三百余家店面，品牌覆盖吉林、辽宁、黑龙江、内蒙古、北京、天津、上海、河北、山东、青海、宁夏、甘肃、新疆、广西等地。未来，在齐董事长的带领下，咱屯子将遍布全中国，走向全球。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/ztzgty-807913.html>